

**ABSTRAK**  
**DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN BETUTU KHAS GILIMANUK DAN**  
**MASAKAN TRADISIONAL BALI**  
**JALAN TUKAD NYALI NO 9 SANUR - DENPASAR SELATAN**  
**OLEH : EMMA KUSUMA DEWI**

Bali mayoritas penduduknya memeluk agama Hindu, terkenal sebagai tujuan pariwisata dengan keunikan berbagai hasil seni-budayanya. Kepariwisata Bali mengalami perkembangan yang sangat pesat disebabkan oleh pertumbuhan kedatangan wisatawan mancanegara. Wisata kuliner sebagai salah satu budaya lokal mempunyai peran penting karena masakan juga bisa menjadi pusat pengalaman wisatawan. Wisatawan diberikan kesempatan menikmati suguhan dengan jenis olahan, jenis makanan, jenis penghidangan dan jenis bumbu (*basa*) serta rasa yang sangat unik, sehingga dapat memberikan kepuasan terhadap rasa dan kebutuhan kuliner mereka bahkan menjadi kenangan saat datang ke-Bali. Masakan tradisional Bali yang mulai banyak diminati adalah betutu khas gilimanuk, yang dikenal memiliki cita rasa dan kekhasan tersendiri. Agar masakan ini bisa lebih dikenal, maka dijadikan menu utama di rumah makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali. Agar penampilan rumah makan tersebut menjadi semakin menarik, maka perlu dirancang ulang dengan memperkenalkan budaya bali melalui masakan tradisional. Hal tersebut dikaitkan dengan budaya bali sebelum masakan disajikan yaitu dengan memakai konsep "*Mebat*". Tujuan memakai konsep tersebut agar memberikan suasana kebersamaan yang dikaitkan dengan tradisi dalam menyiapkan masakan sebelum dihaturkan kepada dewa-dewi atau dibagikan ke masyarakat dan lingkungan. Pada *Desain Interior* Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali ini dengan mengaplikasikan sistem pengorganisasian ruang mengelompok maka jalur sirkulasi yang dipakai dapat menghubungkan setiap ruangan yang diwujudkan dengan kesatuan setiap pengorganisasiannya.

Kata Kunci : Budaya, kuliner, *Mebat*, *Desain Interior*.

**ABSTRACT**

*Bali predominantly Hindus, well known as a tourist destination with a unique variety of art-culture. Bali tourism has developed very rapidly due to the growth in tourist arrivals. Culinary tourism is one of the local culture has an important role because the cuisine can also be a center of tourist experience. Travelers are given the opportunity to enjoy the treats with the type of processing, type of food, type of servicing and spices (base) as well as very unique taste, so as to give satisfaction to the taste and culinary needs them even into memories that they all Bali destinations. Traditional Balinese dishes which began in great demand are typical betutu Gilimanuk, which is known to have a taste and its own peculiarities. In order for this dish can be better known, it is used as the main menu in a restaurant Betutu Khas Gilimanuk and traditional Balinese cuisine. For the appearance of the restaurant is becoming increasingly attractive, it needs to be redesignated by introducing Balinese culture through traditional cuisine. It is associated with the culture of Bali before*

*the cuisine served is by using the concept of "Mebat". Interest wear these concepts in order to provide a warm atmosphere with a sense of togetherness that is associated with the tradition of preparing dishes before presented to the gods or distributed to the public and the environment. The Interior Design Betutu Khas Gilimanuk and traditional Balinese cuisine by applying the system of organizing space to the circulation path can be used to connect each of the rooms were realized by the unity of each organization.*

*Keywords: Culture, culinary, Mebat, Interior Design.*

## **PENDAHULUAN**

Kepariwisata Bali mengalami perkembangan yang sangat pesat disebabkan oleh pertumbuhan kedatangan wisatawan mancanegara yang rata-rata sekitar 15% per tahun. Perkembangan yang pesat terjadi dibidang restoran/rumah makan, maka kekayaan kuliner lokal lebih memperkuat daya tarik wisata Pulau Bali dan mulai menjadi salah satu daya tarik utama bagi wisatawan untuk berlibur ke Pulau Dewata. Wisata kuliner muncul dari kebutuhan para wisatawan, yang ingin mendapatkan pengalaman mengomsumsi masakan tradisional yang disajikan. Salah satu makanan tradisional yang memiliki keunikan dari segi cita rasa dan penggunaan bumbu, adalah makanan tradisional Bali yang sudah berkembang sejak masuknya agama Hindu di Bali. Masakan tradisional Bali bukan saja disajikan untuk masyarakatnya, tetapi juga secara religius dipersembahkan kepada para Dewa-Dewi sesuai kepercayaan mereka.

Seiring dengan berjalannya waktu, masakan tradisional Bali menjadi eksis karena mulai dikembangkan sebagai hidangan di restoran. Berdasarkan kenyataan di lapangan, beberapa jenis masakan tradisional Bali yang telah disajikan di rumah makan atau restoran serta hotel bertaraf internasional antara lain: lawar, babi guling, serombotan, kelepon, betutu, urutan, sate, bebontot, komoh dan lain-lain. Berbagai upaya telah dilakukan untuk meningkatkan mutu masakan tradisional Bali yaitu dengan mengemas berbagai jenis masakan tradisional memakai teknologi modern, teknik pengolahan yang lebih higienis dan mengatur penyajiannya. Masakan tradisional Bali yang mulai banyak diminati adalah betutu khas gilimanuk, yang dikenal memiliki cita rasa dan kekhasan tersendiri. Agar masakan ini bisa lebih dikenal, maka dijadikan menu utama di rumah makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali

## MATERI DAN METODE

- a. Metode kepustakaan, yaitu berpedoman pada literatur yang dapat memecahkan masalah data kasus. Proses perancangan ini harus dilalui dengan proses pemahaman pustaka, karena diperlukan sebagai pedoman untuk mencari teori yang digunakan pada proses perancangan. Kelebihan metode ini yaitu memiliki standar dan pakem yang biasa digunakan untuk mendesain. Kekurangan metode ini adalah hanya berpatokan pada ukuran-ukuran standar, tidak menampilkan gambar desain yang menjadi inspirasi. Menjadi pedoman agar memahami seluk beluk dan untuk pemecahan masalah pada kasus
- b. Metode wawancara, Alasan penggunaan metode ini yaitu berdasarkan proses perancangan perlu diketahui berbagai keluhan, agar unsur yang akan dirancang diperoleh dari civitas yang menggunakan fasilitas ini. Memperkuat gagasan, mahasiswa melakukan wawancara dengan yang bersangkutan pada restoran, pengusaha yang sekaligus *owner* restoran yakni Bapak A.A Ngurah Gede Puspanegara.
- c. Metode observasi, yaitu metode pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap fenomena agar data yang dikumpulkan sesuai dengan objek yang ada dilapangan. Proses pengamatan langsung terhadap objek yang dilakukan merupakan sumber informasi yang potensial dalam melakukan proses perancangan. Untuk memperoleh hal-hal yang terkait dengan objek yang bersifat nyata.
- d. Metode dokumentasi, adalah jenis data berupa gambar, foto, sketsa yang digunakan untuk melengkapi data dihasilkan melalui observasi. Karena kemungkinan proses observasi tersebut tidak sempurna. Dokumen ini yang akan melengkapi.
- e. Metode kepustakaan, yaitu berpedoman pada literatur yang dapat memecahkan masalah data kasus. Proses perancangan ini harus dilalui dengan proses pemahaman pustaka, karena diperlukan sebagai pedoman untuk mencari teori yang digunakan pada proses perancangan. Kelebihan metode ini yaitu memiliki standar dan pakem yang biasa digunakan untuk mendesain. Kekurangan metode ini adalah hanya berpatokan pada ukuran-ukuran standar, tidak menampilkan gambar desain yang menjadi inspirasi. Menjadi pedoman agar memahami seluk beluk dan untuk pemecahan masalah pada kasus
- f. Metode wawancara, Alasan penggunaan metode ini yaitu berdasarkan proses perancangan perlu diketahui berbagai keluhan, agar unsur yang akan dirancang diperoleh dari civitas yang menggunakan fasilitas ini. Memperkuat gagasan, mahasiswa melakukan wawancara dengan yang bersangkutan pada restoran, pengusaha yang sekaligus *owner* restoran yakni Bapak A.A Ngurah Gede Puspanegara.

- g. Metode observasi, yaitu metode pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap fenomena agar data yang dikumpulkan sesuai dengan objek yang ada dilapangan. Proses pengamatan langsung terhadap objek yang dilakukan merupakan sumber informasi yang potensial dalam melakukan proses perancangan. Untuk memperoleh hal-hal yang terkait dengan objek yang bersifat nyata.
- h. Metode dokumentasi, adalah jenis data berupa gambar, foto, sketsa yang digunakan untuk melengkapi data dihasilkan melalui observasi. Karena kemungkinan proses observasi tersebut tidak sempurna. Dokumen ini yang akan melengkapi.

## **PROSES DESAIN**

Proses desain diawali dengan adanya fenomena yang berkembang di masyarakat terhadap rumah makan yang dirancang agar memberikan suatu daya tarik, kemudian dapat menghasilkan mutu rumah makan yang baik. Proses perancangan ini harus dilalui dengan mengetahui identitas dari Rumah makan betutu khas gilimanuk, yaitu mengetahui secara detail mengenai asal usul rumah makan ini seperti data kepemilikan, karyawan, konsumen, alamat, dan jam operasional. Selain mengetahui identitas dari Rumah makan ini, perlu diketahui tentang karakteristik arsitekturalnya seperti peta lokasi, denah lokasi, kondisi lingkungannya, pengaruh lingkungan serta potensi tapak.

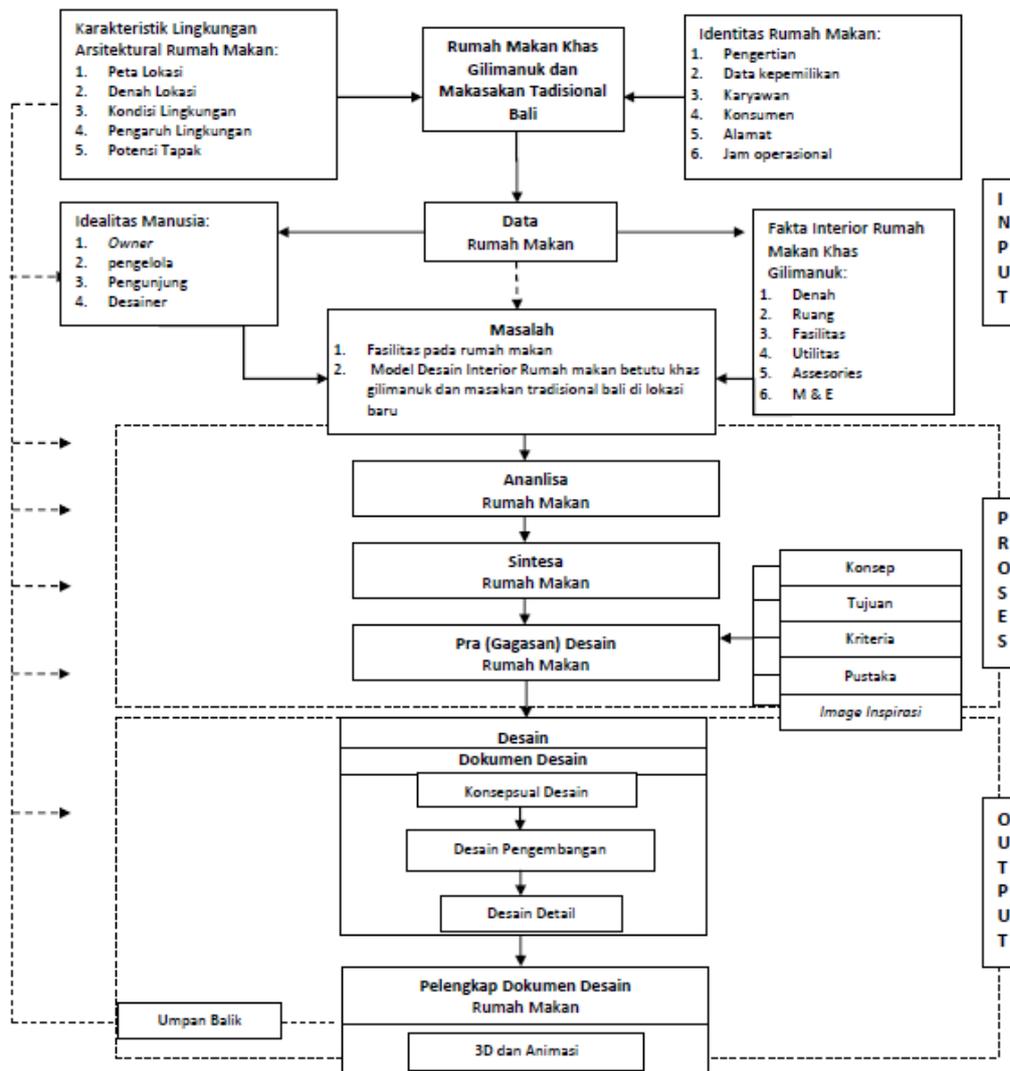
Hal selanjutnya yang dilakukan adalah pengumpulan data yang terdiri atas fakta interior yang ada dilapangan, kemudian kebutuhan terhadap idealitas manusia seperti *owner*, pengelola dan pengunjung. Kebutuhan manusia dan fakta yang ada di lapangan, banyak yang masih merupakan komponen yang belum harmonis, sehingga cenderung menimbulkan masalah.

Permasalahan yang diperoleh dari idealitas manusia dengan fakta yang ada yaitu kurangnya ruang sebagai kebutuhan aktivitas serta model Desain Interior Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk di lokasi yang baru. Agar rancangan menjadi optimal, masalah tersebut perlu dianalisa. Hasil yang diperoleh dari analisis dapat berupa pedoman perancangan yang digunakan sebagai dasar perancangan interior yang pada umumnya disebut sebagai sintesa. Dari sintesa tersebut diperoleh suatu gagasan ide yang merupakan pra desain.

Pra gagasan desain perlu didukung oleh adanya tujuan, kriteria dan konsep perancangan, termasuk juga kajian pustaka berupa data literatur. Kemudian terdapat juga berbagai model desain yang dapat dijadikan sumber inspirasi yang sering disebut dengan parameter. Berdasarkan pra gagasan desain yang telah dibuat sedemikian rupa, kemudian dikembangkan untuk menghasilkan dokumen desain yang berupa konseptual desain yaitu berupa gambar berwarna dengan penerapan konsep yang telah ditentukan yang kemudian ditunjukkan

kepada *owner*. Setelah *owner* melihat hasil dari konseptual desain, terdapat perbaikan desain. Selanjutnya dikembangkan dengan desain pengembangan yang telah direvisi dari konseptual desain. Desain pengembangan dibuat lebih detail dari konseptual desain karena terdapat keterangan yang menunjukkan elemen-elemen interior Rumah Makan Khas Gilimanuk. Setelah adanya desain pengembangan, selanjutnya dibuatlah gambar desain detail untuk menunjukkan bagian-bagian desain secara detail. Untuk melengkapi dokumen desain yang telah dibuat tersebut, terdapat pula gambar 3D dan animasi desain yang dapat memperlihatkan wujud desain menyerupai dengan kenyataan.

Uraian di atas secara ringkas dapat dilihat pada skema desain dibawah ini:



## PEMBAHASAN

### 1. Latar Belakang Pemilihan Konsep

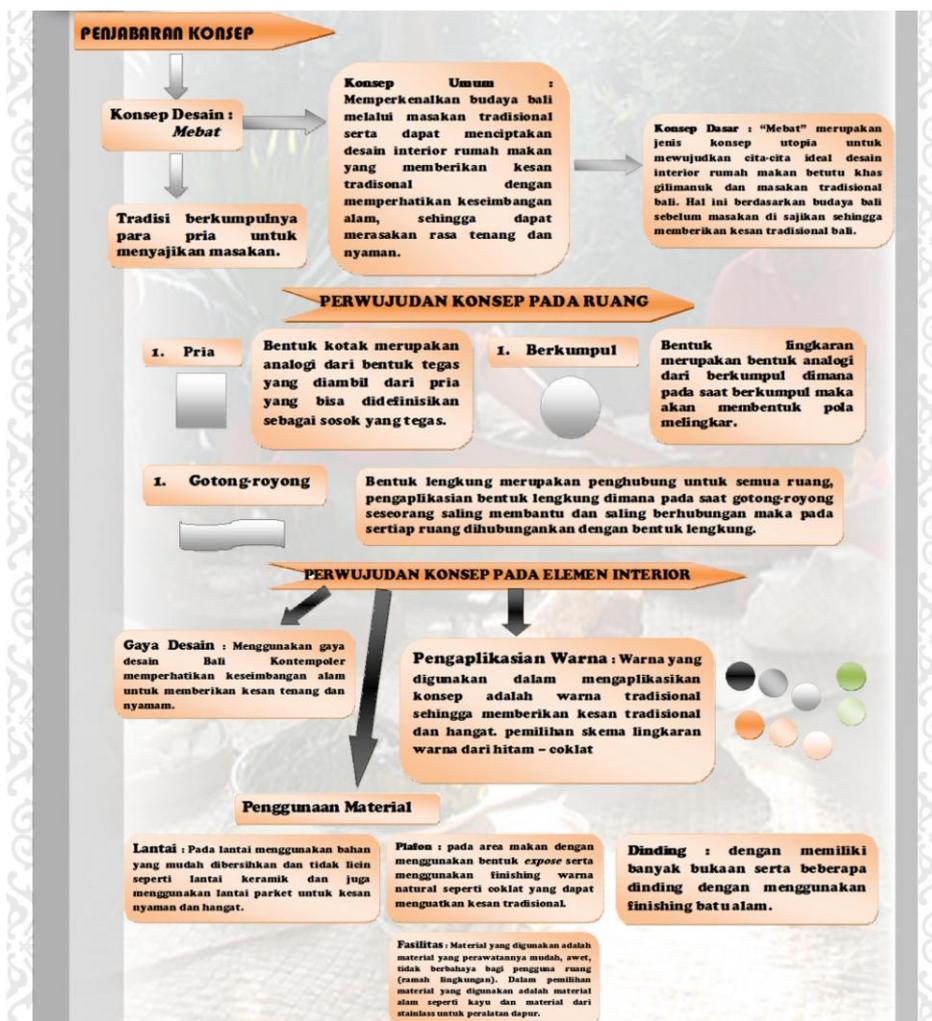
Beberapa jenis masakan Bali adalah sebagai kelengkapan upacara persembahyanagan masyarakat Bali. Olahan yang diperuntukan bagi sesaji persembahyanagan mempunya istilah sendiri yang disebut Dharma Caruban. Kata ini terdiri dari dua kata yaitu Dharma dan

Caruban. Dharma berarti ‘ilmu’ sedangkan Caruban mengandung arti ‘olahan’ yang dipakai sebagai sarana upacara. (Agung, 2010:29)

Dari beberapa pengertian di atas, masakan Bali dapat diartikan sebagai masakan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat lokal Bali secara turun temurun dengan menggunakan perpaduan bumbu lokal (*basa*) yang memiliki rasa dan aroma spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya dan juga tidak hanya dinikmati oleh masyarakat namun juga diperuntukan sebagai kelengkapan upacara persembahyangan untuk para dewa-dewi (Putri.all, 2013:10).

Dengan demikian Desain Interior Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali yang mencakup olahan masakan Bali diharapkan memperkenalkan budaya Bali melalui masakan untuk diperkenalkan pada masyarakat. Hal ini dikaitkan dengan konsep dari Desain Interior Rumah Makan ini yaitu “*Mebat*”.

## 2. Penjabaran Konsep



Gambar Penjabaran Konsep

Sumber: Data Mahasiswa

Konsep *Mebat* merupakan konsep jenis utopia, untuk mewujudkan cita-cita ideal desain interior Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali. Hal ini berdasarkan prinsip dari tradisi masyarakat Bali sebelum masakan disajikan. Para pria akan berkumpul bersama yang membagi menjadi beberapa kelompok dengan rasa kebersamaan suasana nyaman dan hangat akan dikaitkan dari konsep *mebat* yang digunakan pada rumah makan ini. Berikut merupakan penjabaran konsep pada desain:

### 1. Zona Ruang

Zona ruang yang dimaksud disini adalah membagi ruang yang ada dengan zona berdasarkan pengelompokan penataan ruang yang dikelompokkan sesuai dengan jenis aktivitas. Saat memasuki *entrance* yang mengarah ke galeri foto masakan tradisional Bali setelah itu akan menuju ke area makan yang dibagi 3 kategori kelompok area makan yaitu area makan gazebo, area makan taman dan area makan pondok. Tahap pertama dari suatu sistem sirkulasi, dimana civitas disiapkan untuk melihat dan menggunakan ruang dalam suatu bangunan adalah jalur mendekati pintu masuk. Hal ini memudahkan civitas untuk mencapai tempat tujuan. Jalur sirkulasi pada sebuah desain interior dipengaruhi oleh pengorganisasian ruangnya. Pada *Desain Interior* Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali ini dengan mengaplikasikan sistem pengorganisasian ruang mengelompok maka jalur sirkulasi yang dipakai dapat menghubungkan setiap ruangan yang diwujudkan dengan kesatuan setiap pengorganisasiannya.

### 2. Bentuk

Sesuai dengan konsep desain pada *Desain Interior* Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali maka bentuk yang digunakan adalah kotak, lingkaran, lengkung. Bentuk tersebut memberi kesan rapi. Bentuk kotak merupakan analogi dari bentuk tegas yang diambil dari pria yang bisa didefinisikan sebagai sosok yang tegas. Bentuk lingkaran merupakan bentuk analogi dari berkumpul dimana pada saat berkumpul maka akan membentuk pola melingkar. Bentuk lengkung merupakan penghubung untuk semua ruang, pengaplikasian bentuk lengkung dimana pada saat gotong-royong seseorang saling membantu dan saling berhubungan maka pada setiap ruang dihubungkan dengan bentuk lengkung. Untuk mewujudkan desain interior Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali agar sesuai dengan konsep desain "*Mebat*" maka kriteria desain sebagai berikut :

a. Fungsional

Setiap elemen interior pada rumah makan ini didesain sesuai dengan kebutuhan aktivitas dari pengguna ruang.

b. Ergonomis

Antropometri tubuh manusia sebagai pengguna desain dijadikan pertimbangan utama dalam mendesain setiap elemen interior yang Aman. Setiap perwujudan mampu memberikan keamanan bagi pengunjung maupun karyawan baik berhubungan langsung dengan civitas maupun keamanan gedung. Sistem keamanan yang diterapkan melalui:

- Keamanan pada pemilihan bahan dan konstruksi
- *CCTV*, untuk untuk mengawasi keamanan dan memonitor kegiatan di seluruh bangunan.
- Menempatkan alat pemadam api di tempat yang mudah dilihat dan dilengkapi dengan tanda pemasangan.

c. Estetis

Yaitu secara visual mampu mewujudkan keindahan sesuai dengan ruang yang akan dicapai. Semua perwujudan interior, eksterior dan arsitektur dapat memberi rasa indah dalam menunjang suasana atau nuansa ruang yang ingin dicapai, sehingga dapat memberikan kesan menarik dan indah.

d. Nyaman

Yaitu mampu memberikan kenikmatan, rasa nyaman, dan senang bagi pelaku dalam beraktivitas.

e. Kesatuan

Desain yang memiliki kesesuaian dan kesatuan pada seluruh pendukung elemen interior. Dalam hal ini terlihat dari penggunaan warna dalam fasilitas.

f. Konstruktif

Menggunakan konstruksi-konstruksi yang aman sehingga tidak membahayakan bagi para pengguna ruang saat beraktifitas.

Berikut adalah gambar desain denah penataan dari Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali :



Gambar : Desain Denah Penataan  
(Sumber: Mahasiswa , 2016)

Gambar desain denah penataan menunjukkan gambar denah penataan Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali. Seperti pada penjelasan penjabaran konsep sebelumnya, nampak kombinasi zona pada layout ruang ini. Ruang tersebut yaitu :

### 1. Galery

Pintu utama pada bangunan Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali ini ada pada *area entrace* yang menuju area *Galery*. Pada area ini pengunjung akan memperoleh informasi mengenai masakan tradisional bali. Jika pengunjung tertarik untuk mengikuti program atau jenis pelayanan yang diberikan oleh rumah makan ini, maka akan diarahkan menuju area makan atau ruang *workshop*. Selanjutnya untuk melakukan transaksi pembayaran maka akan diarahkan pada area kasir. Jika tertarik dengan mengikuti *workshop* pengunjung bisa mendaftarkan diri untuk belajar memasak masakan tradisional bali pada Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk ini.

### 2. Area Makan

Area makan mempunyai 3 katagori area makan pada area ini terdapat area makan gazebo, area makan pondok dan area makan taman. Pengunjung bisa memilih tempat untuk mendapat jenis pelayanan pada rumah makan ini, dimana pada ruangan ini difungsikan kepada para pengunjung untuk menyantap makanan yang dipesannya.

### 3. Ruang *Workshop*

Para pengunjung yang tertarik untuk berlatih memasak akan diarahkan pada area ini yang sebelumnya mendaftarkan diri pada area kasir. Pengunjung yang berada ruangan ini digunakan 4 pengunjung yang akan dilatih oleh 1 juru masak.

### 4. Ruang Dapur

Dapur merupakan tempat pembuatan jenis makanan dan minuman yang disediakan pada Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali. Pada dapur terdapat 2 jenis ruang yaitu ruang penyimpanan bahan masak dan ruang penjemputan peralatan masak.

### 5. Ruang *Owner*

Ruang *Owner* terdapat pada timur dapur. Ruangan ini difungsi oleh *owner* untuk bekerja mengecek laporan, pertemuan dan beristirahat.

### 6. Ruang Karyawan

Ruang karyawan terdapat pada timur ruang *owner*, ruang karyawan difungsikan oleh semua karyawan untuk bersiap, berganti pakaian dan beristirahat. Pada ruang ini terdapat toilet dan dapur yang dikhususkan untuk para karyawan beristirahat saat bekerja. Disana karyawan bisa masak untuk dimakannya.

### 7. Toilet

Toilet dibagi menjadi 2 yaitu toilet wanita dan toilet pria yang terletak timur ruang karyawan.

## Potongan



Potongan A-A'



Potongan B-B'

Gambar Desain Denah Potongan AA-BB  
(Sumber: Mahasiswa , 2016)



Potongan C-C'



Potongan D-D'

Gambar : Desain Denah Potongan CC-DD  
(Sumber: Mahasiswa , 2016)

Gambar perspektif 3D merupakan gambar animasi secara 3 dimensi untuk menunjukkan panjang, lebar dan tinggi dari suatu ruangan. Terdapat gambar perspektif 3D dari area makan gazebo, bar dan ruang makan pondok. Berikut adalah gambar perspektif 3D dari Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali :



Gambar : Perspektif 3D Area Makan Gazebo  
(Sumber: Mahasiswa , 2016)



Gambar : Perspektif 3D Bar dan Area Makan Gazebo  
(Sumber: Mahasiswa , 2016)



Gambar : Perspektif 3D Area Makan Pondok  
(Sumber: Mahasiswa , 2016)

## SIMPULAN

Berdasarkan permasalahan dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jenis fasilitas yang harus disediakan pada Rumah Makan Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali pada lokasi baru sebagai berikut:

Fasilitas penyimpanan pakaian (locker) karyawan terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat. Jumlah loker disesuaikan dengan jumlah karyawan, dan ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang. Ruang penyimpanan bahan masakan dilengkapi dengan rak yang tidak menyimpan bahan lain

selain makanan. Area makan yang memiliki wastafel yang sesuai dengan kapasitas pengunjung.

2. Model Desain Interior dengan konsep ”*Mebat*” pada Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali agar memberikan daya tarik tersendiri bagi pengunjung yaitu:

Sesuai dengan konsep desain pada *Desain Interior* Rumah Makan Betutu Khas Gilimanuk dan Masakan Tradisional Bali maka bentuk yang digunakan adalah kotak, lingkaran, lengkung. Bentuk tersebut memberi kesan rapi. Bentuk kotak merupakan analogi dari bentuk tegas yang diambil dari pria yang bisa didefinisikan sebagai sosok yang tegas. Bentuk lingkaran merupakan bentuk analogi dari berkumpul dimana pada saat berkumpul maka akan membentuk pola melingkar. Bentuk lengkung merupakan penghubung untuk semua ruang, pengaplikasian bentuk lengkung dimana pada saat gotong-royong seseorang saling membantu dan saling berhubungan maka pada setiap ruang dihubungkan dengan bentuk lengkung. Penggunaan material lantai parket dengan warna coklat. Pada bagian dinding menggunakan material batu alam dan dinding luar terdapat tanaman rambat. Menggunakan pencahayaan alami dan buatan. pencahayaan alami terdapat karena ruangan yang terbuka dan pencahayaan buatan pada area makan terdapat lentera yang digantung menggunakan lampu berwarna kuning. Pada material meja dan kursi makan menggunakan kayu jati dengan finishing warna coklat. Kemudian pada bagian plafon memiliki atap expose.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Agung, Nanik Mirna, 2010. Pawon Bali. Bali : Gramedia Pustaka Utama.

Trisna Eka Putri I.A dkk, 2013, Pengembangan Makanan Khas Bali sebagai Wisata Kuliner (Culinary Tourism) di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar, Udayana Mengabdi 12(1), Universitas Udayana.

Trisna Eka Putri I.A dkk, 2010, Eksistensi dan esensi Makanan Tradisional Bali sebagai Penunjang Culinary Tourism di Kabupaten BAdung, Analisis Pariwisata ISSN 1410-3729, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana.